



Orecchiette con salmone, mandorle e cime di rapa

Tempo: 40 min

Difficoltà: 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di orecchiette integrali- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare all'Olio d'Oliva da 150 g- 400 g di cime di rapa fresche- 60 g di mandorle- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva- Un pizzico di sale- Pepe rosa

Procedimento

Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata in una casseruola e cuocete le orecchiette. Nel frattempo, pulite le cime di rapa eliminando l'ultima parte e cuocetele a vapore in una "vaporiera" di bambù poggiata sopra a una pentola d'acqua (il mio consiglio è di utilizzare la stessa pentola in cui state facendo cuocere la pasta). Parallelamente, fate tostare in una padellina antiaderente le mandorle, precedentemente tritate grossolanamente. Scolate le orecchiette e sciacquatele sotto l'acqua per ridurre il rilascio degli amidi. In un'ampia ciotola, unite le orecchiette alle cime di rapa cotte al vapore e alle mandorle tostate, quindi disponete in superficie i filetti di salmone sgocciolato, condite con l'olio extra vergine d'oliva e il pepe rosa (macinato o lasciato in grani, a seconda dei gusti) e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI